



POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Buona architettura per buoni formaggi

Original

Buona architettura per buoni formaggi / Crotti, Massimo. - In: QUADERNI DELLA REGIONE PIEMONTE. AGRICOLTURA. - ISSN 1972-9405. - STAMPA. - XXI:93(2017), pp. 16-19.

Availability:

This version is available at: 11583/2697730 since: 2018-01-19T14:40:08Z

Publisher:

Regione Piemonte

Published

DOI:

Terms of use:

openAccess

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

(Article begins on next page)



UNIONE EUROPEA

REGIONE
PIEMONTE

Agricoltura 93

Quaderni della Regione Piemonte - Anno XXI - n.93 - Dicembre 2017

PSR 2014 - 2020

IL NUOVO REGIME DI QUALITA'
"PRODOTTO DI MONTAGNA"

L'AGRICOLTURA SOCIALE
IN EUROPA E IN PIEMONTE

IL PAESAGGIO
E L'ARCHITETTURA AGRICOLA

LA TUTELA DELLE ACQUE
TRAMITE LE FASCE TAMPONE





■ Giorgio Ferrero

Assessore all'Agricoltura,
Caccia e Pesca
Regione Piemonte

L'impegno di fare sempre meglio

A fine anno, quando si è ormai a un passo dall'iniziare un altro, si stilano i bilanci dell'anno trascorso e si fanno i buoni auspici per il futuro.

Per la nostra agricoltura il 2017 è stato un anno con luci e ombre, difficoltà ma anche soddisfazioni; la Regione Piemonte, con l'attività dell'assessorato, si è mossa per migliorare il più possibile la situazione.

Buone notizie vengono dal Programma di Sviluppo Rurale. Il PSR ha ormai attivato il 77% delle proprie risorse e circa 240 milioni di euro sono già stati ammessi a finanziamento: un dato destinato a crescere rapidamente con l'avanzare delle istruttorie delle domande, e che ci conforta. Sono risorse importanti per il nostro agroalimentare, su cui le aziende agricole possono contare per rinnovarsi e svilupparsi. In particolare c'è un dato che mi fa piacere evidenziare. Sono circa 800 i giovani che grazie al PSR hanno potuto avviare la loro attività agricola: di questi tempi non mi sembra poco.

Buoni risultati anche sul piano della valorizzazione delle nostre eccellenze: nel 2017 è arrivato a conclusione l'iter per l'indicazione geografica protetta del vitellone piemontese della coscia. Igp anche per il Vermouth di Torino, che insieme con il riconoscimento della versione secca dell'Asti spumante, rappresenta un elemento di particolare importanza per la valorizzazione dei nostri vini e derivati. Interessante anche la new entry nei formaggi, l'Ossolano Dop, e il nuovo marchio a sostegno del riso piemontese, "Piemoncina", voluto fortemente dalla Regione e che, sul modello di "Piemunto", promuoverà il nostro riso sugli scaffali della grande distribuzione, in Piemonte e fuori regione. La speranza è che ottenga gli stessi ottimi risultati di Piemunto.

Vorrei fare un'ultima riflessione sulle risorse primarie, l'acqua, il suolo, l'aria che respiriamo. A fine novembre, come Assessorato all'Agricoltura, abbiamo organizzato un convegno a Torino dal titolo "L'acqua in agricoltura non è uno spreco" in cui abbiamo ricevuto osservazioni importanti sull'uso di questa risorsa da parte di ognuno di noi, dalle enormi quantità sprecate nelle abitazioni attraverso scarichi e rubinetti, all'acqua piovana che va persa a causa di suoli asfaltati ed edificati che non permettono il recupero nel terreno. In quel contesto abbiamo riflettuto anche sul nostro settore, l'agricoltura, per sfatare alcuni luoghi comuni sugli sprechi: certo molto si può migliorare, ma il ciclo dell'acqua è un ciclo virtuoso che, anche laddove ne utilizza grandi quantità come in risaia, sa restituirla alla terra come se costituisse un invaso naturale.

Rimane pur sempre l'attenzione che tutti dobbiamo avere per queste risorse primarie vitali, per le quali occorre rispetto e consapevolezza: da tempo siamo impegnati a limitare e regolamentare il consumo di suolo, così come dobbiamo fare per l'acqua e la qualità dell'aria.

Vi lascio con il mio auspicio per l'anno che si apre: che sia un anno all'insegna della consapevolezza, delle nuove opportunità e della volontà di fare, tutti noi, sempre meglio.

SOMMARIO

"Prodotto di montagna": un'indicazione facoltativa che fornisce valore aggiunto	4
Il formaggio Ossolano è Dop Nuovo tesoro caseario alpino per il Piemonte	7
L'agricoltura per la tutela delle acque: le fasce tampone	10
Buona architettura per buoni formaggi	17
Il benessere animale Stimolo etico, sociale ed economico	20
Le norme igieniche per una buona architettura casearia	22
Innovazione nelle aree europee rurali a confronto In Piemonte la misura 16.1 del PSR	24
Modelli di agricoltura sociale in europa: le esperienze di Portogallo e Irlanda	30
Le nostre esperienze	36
Il progetto Life Help Soil I risultati per l'agricoltura conservativa	42
Le emissioni in agricoltura: l'inquinamento c'è ma si può mitigare	46
Il Latte tra crisi e ripresa	50
Nuove opportunità per pesca e acqua- cultura. Al via i bandi su tre misure del FEAMP 2014-2020	56
Gli Istituti Agrari del Piemonte	58
Avviata la valutazione del PSR 2014-2020	62
Dai cambiamenti dei consumi nuove opportunità di crescita	66
Notiziario	70



Stalla a Wildenstein,
CH, arch. Kury Stahelin, 2013
(fonte www.staehelinarchitekten.ch)

Nel corso di Cheese 2017 la Regione Piemonte ha promosso una serie di incontri sui temi dell'agricoltura e delle filiere delle produzioni agricole. Uno di questi, dal titolo *Buona architettura per buoni formaggi*, ha affrontato il tema della qualità dell'architettura, delle strutture per l'allevamento e la trasformazione casearia e il loro ruolo nella costruzione e tutela del paesaggio contemporaneo.

Di seguito, tre dei relatori intervenuti riprendono le tematiche affrontate attraverso i rispettivi sguardi disciplinari e la propria esperienza sul campo.

BUONA ARCHITETTURA *PER BUONI FORMAGGI*

La relazione tra la produzione agricola e la modificazione del territorio è alla base della concezione stessa dell'idea di paesaggio, questo intreccio spiega l'identificazione che i prodotti agricoli hanno avuto con i luoghi della produzione, ma anche viceversa, nel territorio europeo nel corso degli ultimi decenni. Il paesaggio, e con esso le sue architetture, è divenuto l'immagine e il veicolo commerciale dei prodotti, ha alimentato immaginari collettivi - mulini, frantoi, cascine - e ha orientato le scelte dei consumatori e le politiche economiche e territoriali, in taluni casi verso una più attenta valorizzazione dello sviluppo locale.

Tuttavia, è piuttosto difficile affermare che la produzione edilizia corrente, per le diverse filiere dell'agricoltura, sia adeguata ai valori in campo e generi effetti apprezzabili sul paesaggio contemporaneo.

Se la produzione vitivinicola ha colto da tempo, fino agli eccessi, l'importanza della valorizzazione dell'architettura e dei paesaggi della produzione - si pensi al fenomeno dei *Châteaux* francesi o delle cantine firmate da *archistar* -, non altrettanto si può dire, ad esempio, per la filiera della produzione casearia, nonostante ci sia stata negli ultimi anni un'analoga affermazione e crescita qualitativa. Ovviamente la diversa redditività commerciale dei prodotti può influire sulle scelte degli operatori, ma altrettanto pesano la disattenzione e l'inconsapevolezza dell'importanza che ogni singolo intervento edilizio, per modesto che

sia, riveste nella costruzione del paesaggio agricolo.

Prevale, ad esempio, la consuetudine alla realizzazione di strutture per l'allevamento dei capi con soluzioni standardizzate e prefabbricate - in prevalenza in calcestruzzo o acciaio -, improntate solo al rispetto di criteri quantitativi (massimizzazione dello spazio costruito, contenimento dei costi e dei tempi di costruzione, ecc.) che appaiono sempre più stridenti con le attenzioni di tutela e di valorizzazione del paesaggio rurale. Analogamente, anche gli edifici per la produzione e l'affinamento dei formaggi rivelano spesso una bassa qualità dell'architettura che, oltretutto, è inadatta ad ospitare la pratica, sempre più diffusa, della promozione in loco dei prodotti - visite dei caseifici, degustazione e vendita in azienda - in linea con una fruizione attiva del territorio che caratterizza il turismo emergente contemporaneo.

D'altra parte, è oramai legittimo affermare che, anche per i formaggi, i valori di autenticità e di rispetto ambientale dei luoghi della produzione appaiano intimamente legati ai principi della qualità e della genuinità dei prodotti alimentari.

Valori e principi che conducono a una necessità di una *buona architettura* anche per la filiera della produzione casearia contemporanea.

Una ricognizione della migliore produzione architettonica recente, nel panorama europeo, rivela almeno tre possibili criteri che

Massimo Crotti,
Dipartimento di
Architettura e Design,
Politecnico di Torino

Il paesaggio è
divenuto il veicolo
commerciale
dei prodotti,
ha alimentato
immaginari
collettivi,
orientato politiche
territoriali e scelte
di consumo

Va superata
l'idea che siano
da tutelare
solo i paesaggi
d'eccellenza e
basti limitare
l'impatto visivo
delle strutture

possono distinguere una *buona architettura* dalla mediocre edilizia agricola corrente.

TRE CRITERI DA SEGUIRE

In primis, un'architettura zootecnica e per la trasformazione casearia deve sapere rispondere a criteri di funzionalità e di efficienza che non si limitino al rispetto delle normative di settore, ma che si prendano cura del benessere animale e delle condizioni di lavoro degli addetti; in altri termini occorre superare l'idea invalsa che i limiti normativi e la destinazione produttiva obblighino, e rendano tollerabile, soluzioni architettoniche ripetitive e di bassa qualità edilizia prive di attenzioni paesaggistiche.

Al contrario, la semplicità costruttiva, il contenimento dei costi di costruzione e di manutenzione, la rispondenza agli

costruito circostante. Una responsabilità, quella ambientale, che implica l'azione coordinata e dialogica della triade committente/progettista/costruttore e richiama con forza la centralità della fase progettuale nell'iter di realizzazione.

Infine, una *buona architettura* zootecnica o casearia deve contribuire a costruire *buoni paesaggi*, intesi come paesaggi diffusi contemporanei, poiché anche questi edifici partecipano alla trasformazione del territorio, così come tutti i manufatti che vengono costruiti.

Occorre superare l'idea che siano da tutelare solo i paesaggi d'eccellenza e che sia sufficiente limitare l'impatto visivo delle strutture più invasive, ma piuttosto riaffermare che il paesaggio è l'espressione visibile degli effetti delle economie che lo generano



Stalla e fienile a Lignières, CH, Local Architecture, 2005
(fonte www.localarchitecture.ch)

standard igienico edilizi e produttivi richiedono, piuttosto, un maggiore impegno progettuale nella ricerca di soluzioni che valorizzino i contesti locali e rispondano a diversificate esigenze prestazionali.

Un secondo criterio per una *buona architettura* è riconducibile ai temi della sostenibilità ambientale in un'accezione sistemica: il contenimento del consumo delle risorse – l'energia, l'acqua, il suolo –, l'utilizzo di componenti edilizie riciclate e riciclabili, così come l'attenzione alla disposizione insediativa degli edifici nel rispetto delle condizioni oro-idrografiche e del contesto

ed è, quindi, il risultato della stratificazione di una moltitudine d'interventi sul territorio, poiché nessun edificio è neutro.

Questa affermazione implica, nei confronti del paesaggio come bene comune, un'assunzione di responsabilità individuale per ogni singolo intervento e una responsabilità collettiva da parte dei soggetti destinati a stabilire regole e azioni di sostegno alle politiche agricole ed economiche.

UN PAESAGGIO CONDIVISO

Diventa centrale il ruolo di enti e istituzioni pubbliche nell'assumere iniziative

per promuovere interventi in controtendenza nelle pratiche ordinarie di trasformazione del territorio.

È importante che vengano introdotti principi di selezione e di aggiudicazione negli strumenti ordinari per la distribuzione delle risorse pubbliche, che incentivino e indirizzino una maggiore attenzione alla qualità dell'architettura e del paesaggio da parte dei soggetti destinatari dei finanziamenti (agricoltori, allevatori, imprese agricole e alimentari) e dei loro *partner* tecnici, progettisti e costruttori in testa.

Occorre un'azione di accompagnamento, da parte del soggetto pubblico, quale ad esempio la messa a punto di strumenti manualistici e di linee guida per orientare la progettazione degli interventi, a cui

sorato all'Agricoltura, per l'attuazione del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 introducendo, in alcune Misure di attuazione, dei criteri di valutazione sugli aspetti ambientali – come la riduzione del consumo di suolo – e per la qualità architettonico-paesaggistica degli interventi da finanziare.

La definizione di indirizzi manualistici per la progettazione è oggetto di una collaborazione con il Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino, sulla scorta di consolidate attività di ricerca e di manualistica tra le due istituzioni, che si pone l'obiettivo di sollecitare l'attenzione degli operatori verso una progettazione consapevole degli interventi edilizi e infrastrutturali.

L'obiettivo principale delle linee guida

E' importante che vengano introdotti principi di selezione legati alla qualità dell'architettura e del paesaggio per la distribuzione delle risorse pubbliche



Caseificio alpino Sennaria a Disentis/Munster, CH, arch. Gion Caminada, 2010

deve necessariamente seguire una valutazione qualificata per l'assegnazione del finanziamento. Infine, nella fase attuativa, occorrerà avviare un monitoraggio e una valutazione dei risultati per misurarne gli effetti in termini di efficacia. In una tale prospettiva, la collaborazione tra soggetti istituzionali, le università e gli istituti di ricerca, può essere fondamentale per un cambiamento di rotta su questi temi e dare seguito a pratiche e sperimentazioni concrete.

È quanto, ad esempio, è stato avviato dalla Regione Piemonte, tramite l'Asses-

all'applicazione dei criteri è di mettere in evidenza, attraverso l'esemplificazione di buone pratiche, la centralità di alcuni temi ed elementi dell'architettura e del paesaggio contemporaneo che siano di stimolo e rivalutino l'indispensabile, quanto centrale, attività di progettazione.

L'auspicio condiviso è quello di vedere praticare una maggiore cura del nostro paesaggio agricolo, e delle architetture che lo abitano, e di creare occasioni per la sperimentazione di interventi che possano produrre esempi virtuosi anche nei nostri territori.

IL BENESSERE ANIMALE

STIMOLO ETICO, SOCIALE ED ECONOMICO

Martina Tarantola,
Dipartimento di Scienze
veterinarie, Università
degli studi di Torino

Per molto tempo il benessere animale è stato considerato un'opzione praticabile solo all'interno di società ricche e industrialmente avanzate, mentre negli ultimi anni viene ritenuto un elemento essenziale per favorire lo sviluppo culturale e sociale, come si evince dall'interesse crescente che suscita anche tra i rappresentanti della FAO. Possiamo quindi immaginare che un paesaggio montano marginale o di pianura, imbruttito da uno scollamento con il territorio, possa essere lo scenario dove lo stimolo a garantire il benessere animale porti anche a una riqualificazione paesaggistica?

L'animale può essere visto come simbolo di naturalità, integralità, opportunità per un ritorno pieno a un legame autentico tra l'uomo e il proprio ambiente, depositario di una serie di significati arcaici di cui il mondo rurale è ancora oggi particolarmente pregno, mentre raramente si osserva nelle zone periurbane, dove è forte un senso di inserimento quasi meccanicistico nei ritmi della produzione industriale. L'intensificazione dell'allevamento, la competizione richiesta alle produzioni agricole, la quantità a scapito della qualità è uno specchio della parte di un processo di intensificazione della nostra società, dove anche il senso dell'estetica e della bellezza hanno lasciato il posto al puro funzionalismo. Gli *"Animal machines"*, animali mac-

china (termine coniato da Ruth Harrison nel suo famoso libro uscito nel 1964), si inseriscono perfettamente in un contesto dove il rischio di perdita di identità sia dell'animale sia del mondo agricolo è molto elevato. Poiché allevare non è semplicemente un operare ma una modalità d'essere e di porsi al mondo, il benessere degli animali chiama in causa fattori e peculiarità delle relazioni umane. Rispettare la vocazionalità del territorio dovrebbe comprenderne anche il rispetto per l'animale e l'allevatore; le razze autoctone sono importanti per il mantenimento della variabilità genetica, ma anche un patrimonio socio-culturale. Lo sfruttamento della terra per le monoculture sta impoverendo i suoli e le popolazioni, e non favorisce la fisiologia né l'etologia dell'animale. Vedere pascolare gli animali, in aree gestite in maniera razionale e adeguata ai loro fabbisogni, aiuta quell'immagine "naturale" che il consumatore sempre più richiede, associando l'antico, il tradizionale alla qualità. Ma il passato non sempre è sinonimo di prodotti di qualità, salubri ed etici. Ritengo che la zootecnia moderna abbia contribuito, insieme ad altre discipline scientifiche, ad accrescere notevolmente le conoscenze sulle esigenze e i bisogni degli animali, e che questo sapere, insieme a una consapevolezza non solo ecologica, ma anche estetica, deve porre al centro il rispetto per gli animali. Questo rispetto potrebbe



Stalla a Wildenstein (interno),
CH, arch. Kury Stahelin, 2013
(fonte www.staehelinarchitekten.ch)

diventare uno strumento importante per la modernizzazione delle stesse imprese zootecniche. Un approccio globale alla zootecnia che tenga conto anche degli aspetti emozionali e comportamentali degli animali, dell'importanza e della qualità del tempo trascorso con loro, della loro intelligenza, del ruolo da attori partecipativi al lavoro che gli compete, del sapere medico integrato con altre conoscenze e di una corretta interazione delle diverse specie animali e vegetali, porta a un equilibrio con l'ambiente e con l'uomo.

Una mera e utilitaristica visione dell'animale può, invece, portare a una mancanza di rispetto anche dell'essere umano e del suo ambiente. Gli animali macchina possono essere ospitati in strutture che niente hanno a che fare con il territorio che le ospita, quando invece la straordinaria peculiarità culturale e storica del nostro paese può offrire eccellenze in questo settore produttivo. Il consumatore è oggi alla ricerca di prodotti identificabili, con caratteristiche di multifunzionalità, si potrebbe parlare di razze a triplice attitudine latte, carne e ambiente, dove come ambiente si intende non solo il paesaggio ma anche l'ambiente di allevamento.

Attributi quali salubrità, qualità, eticità e sostenibilità ambientale sono collegati direttamente dai consumatori a carni derivanti da allevamenti che rispettano elevati standard di benessere (Borra e Tarantola, 2016). Gli allevatori per primi chiedono una maggiore regolamentazione (si pensi, per esempio, che non esiste una normativa sul bovino adulto),

manodopera affidabile e sufficientemente formata (i giovani, o forse meglio dire gli italiani, non vogliono più fare questo mestiere), e, fondatamente, anche un aiuto non solo economico ma anche politico. Fino a quando si delega ai singoli consumatori o agli allevatori più virtuosi il compito di sostenere una certa tipologia di allevamento troveremo sul mercato prodotti di nicchia a prezzi elevati, mentre i prodotti più economici, ovviamente e giustamente più appetibili, mostreranno solo negli anni i loro costi sociali.

L'allevatore che si preoccupa e si occupa di tutela del benessere dei suoi animali si vede partecipe e protagonista anche dello scenario sociale, responsabile moralmente verso una sua gestione e disposto in linea di massima a cooperare in maniera più fattiva e organica. Sentirsi parte attiva di una comunità diventa un fattore costitutivo della scelta riguardo modalità e tecniche di allevamento, porta a un senso di corresponsabilità verso l'ambiente naturale e a un uso razionale delle risorse ambientali, anche a livello estetico (Tarantola et al, *in press*).

Compito di associazioni, studiosi e istituzioni è quello, infine, di garantire un flusso di informazioni il più possibile efficace attorno a un'intera filiera produttiva nonché rinforzare quei processi di fiducia che alimentano reti di sostegno e consenso, di carattere intellettuale e culturale, spesso alla base dell'incentivo verso un cambio nelle proprie scelte di consumo, in ordine a un'attenzione maggiore verso il benessere degli animali allevati.

Il benessere degli animali di cui ci nutriamo è un concetto che andrebbe indagato non solo per i risvolti etici, ma anche per comprendere i cambiamenti di una società

LE NORME IGIENICHE

PER UNA BUONA ARCHITETTURA CASEARIA

Dott. Luca Nicolandi,
S.C. "Igiene degli
allevamenti e delle
produzioni zootecniche",
Dipartimento di
Prevenzione, ASL TO 4,
Regione Piemonte

Va garantita sia
la sicurezza del
consumatore
sia il corretto
inserimento delle
realità produttive
nel contesto
paesaggistico

Come in tutte le filiere alimentari anche nella filiera latte, ai sensi del regolamento (CE) n. 882/2004, il Dipartimento di Prevenzione delle ASL deve garantire lo svolgimento delle attività di controllo ufficiale sia sugli alimenti, quali il latte e i suoi derivati (come i formaggi, gli yogurt, il burro, ecc.) che sulle strutture di produzione e sui sistemi di autocontrollo utilizzati dalle aziende di produzione. Il personale che si occupa dei controlli in caseificio è quindi coinvolto nei pareri igienico sanitari dovuti per la costruzione di nuove stalle per animali produttori di latte, nei pareri preventivi per la costruzione di nuovi caseifici o negli adeguamenti di vecchie strutture di caseificazione sia in pianura che in alpeggio. In questi casi il riferimento normativo è costituito da norme nazionali e comunitarie che definiscono i requisiti minimi che le strutture destinate all'allevamento degli animali e

alla trasformazione degli alimenti devono avere. Queste norme riguardano non solo criteri destinati a garantire la sicurezza del consumatore ma anche il benessere e la salute degli animali produttori di alimenti.

Sebbene i regolamenti (CE) n. 852/04 e 853/04 diano indicazioni sullo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti, che devono essere progettate e disposte in modo da consentire una corretta prassi igienica, la normativa comunitaria lascia ampio spazio ad aspetti di flessibilità per *"venire incontro alle esigenze delle imprese del settore alimentare con bassa produzione e situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici"*. Il regolamento (CE) 2074/05, infine, consente deroghe strutturali per *"prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali"* o per alimenti prodotti *"se-*



Caseificio alpino Sennaria
a Disentis/Munster, CH,
arch. Gion Caminada, 2010



condo metodi di produzione tradizionali". Nel primo gruppo rientrano tutti i prodotti DOP o IGP ai sensi del regolamento (CE) 510/06 mentre nel secondo rientrano i prodotti inseriti nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione del D.M. n. 350 del 08/08/1999 così come riportati nell'elenco aggiornato pubblicato ogni anno in Gazzetta Ufficiale. Per questi formaggi la normativa consente l'utilizzo di grotte naturali o di cantine interrato, a patto che abbiano caratteristiche tali da contribuire allo sviluppo delle caratteristiche del formaggio.

È evidente quindi che la valutazione delle strutture di caseificazione è complessa e deve tenere in considerazione svariati aspetti, non ultimi quelli connessi con la sicurezza sui luoghi di lavoro. Soprattutto nel caso dei caseifici di azienda agricola o nei piccoli caseifici cooperativi gli aspetti strutturali sono spesso importanti anche da un punto di vista turistico e paesaggistico. È sempre più frequente l'affiancamento alla struttura produttiva di un negozio, o spaccio aziendale, o addirittura di un punto di ristoro o di un agriturismo. In questi casi i produttori propongono ristrutturazioni o adeguamenti strutturali che servono anche da richiamo per possibili acquirenti o visitatori. È evidente come una cantina di stagionatura in cui l'umidità è mantenuta attraverso giochi d'acqua adeguatamente illuminati rimanga nella memoria del vi-

sitatore più a lungo di un luogo igienicamente soddisfacente ma anonimo.

È quindi importante garantire la sicurezza del consumatore, attraverso il rispetto di quanto previsto dalle norme vigenti, e contestualmente un corretto inserimento delle realtà produttive nel contesto paesaggistico. Per questo è importante avere documenti di riferimento quali possono essere i manuali di buone prassi igieniche redatti da esperti della filiera di riferimento. In Piemonte è stata pubblicata nel 2016 una "Guida di buona prassi igienica per i caseifici di azienda agricola" ¹ alla cui stesura hanno partecipato molti enti regionali coinvolti nella filiera lattiero casearia dei piccoli produttori: il Consorzio Agenform di Cuneo, il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL TO 4, l'Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola, l'Associazione Regionale Allevatori del Piemonte, la Coldiretti Piemonte, la Confagricoltura Piemonte, la Confederazione Italiana Agricoltori Piemonte, l'Istituto Nord Ovest Qualità, il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, l'Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte e i Dipartimenti di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari e di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino. Questa guida contiene informazioni importanti per la sostenibilità delle valutazioni strutturali che il Dipartimento di Prevenzione è chiamato a svolgere ed è importante che tali informazioni siano prese in considerazione nell'ambito delle procedure di controllo ufficiale.

Stalla a Wildenstein, CH, arch. Kury Stahelin, 2013 (fonte www.staehelinarchitekten.ch)

Grande importanza rivestono i manuali di buone prassi igieniche redatti da esperti della filiera di riferimento

1. "Guida di buona prassi igienica per i caseifici di azienda agricola" 2016 <http://www.casarecasari.it/guida-di-buona-prassi-igienica-per-i-caseifici-di-azienda-agricola-versione-2016>



Quaderni della Regione Piemonte
AGRICOLTURA 93
Organo istituzionale di informazione della
Regione Piemonte – Direzione Agricoltura

Iscrizione registro Sicid 3924/2017 n. 24/2017 -
06/04/2017 - registro stampa (già n. 4184)
Spedizione in abbonamento postale
PT/Magazine NAZ/205/2008

Attività di informazione realizzata nell’ambito
del piano di comunicazione del Programma di
sviluppo rurale 2014-2020.

Redazione: Regione Piemonte
corso Stati Uniti, 21 – 10128 Torino
Tel. 011/432.4722 – Fax 011/537726
e-mail: quaderni.agricoltura@regione.piemonte.it

Direttore Responsabile: Valentina Archimede
In redazione: Andrea Marelli
Segreteria: Ester Lavina

Grafica e impaginazione: Carism srl
Stampa: Tipografia Sosso S.r.l.
Tiratura: 70.000 copie
Questo numero è stato chiuso il 19/12/2017

Hanno collaborato a questo numero
Per i testi: Paolo Aceto, Elena Anselmetti, Michela
Ascani, Monica Bassanino, Chiara Bertora, Giusep-
pe Bogliani, Patrizia Borsotto, Lorenzo Camoriano,
Elisa Cardarelli, Stefano Cavaletto, Claudio Celada,
L. Celi, Massimo Crotti, F. De Palo, Elio Dinuccio,
S. Fogliatto, Rossella Foriero, M. Gilardi, M. Gilli,
Davide Giuliano, R. Gorra, C. Lerda, Federica Luo-
ni, B. Moretti, Luca Nicolandi, Giuseppe Paltani,
E. Remogna, Giuseppe Riconosciuto, D. Sacco,
D. Said-Pullicino, Giovanni Scanabissi, Martina
Tarantola, P. Tivano, Fabrizio Vidano, F. Vidotto

Per le immagini: Paolo Aceto, Michela Ascani,
Patrizia Borsotto, Giuseppe Paltani, Istituto
Agrario “Penna”, Istituto Agrario “Fobelli”, Ar-
chivio Regione Piemonte, Politecnico di Torino,
Università di Torino, Thinkstock.
Per l’immagine di copertina si ringrazia l’Istituto
IIS Velso Mucci di Bra (CN)”

Contatti

Web Direzione Agricoltura:
www.regione.piemonte.it/agri/

Web rivista “Agricoltura”:
www.regione.piemonte.it/agri/quaderni/cms

E-mail:
infoagricoltura@regione.piemonte.it
quaderni.agricoltura@regione.piemonte.it

Newsletter “Agricoltura news”:
www.regione.piemonte.it/agri/
comunicazione/newsletter/index_mailUp.
htm

Contact center: 800/333444

Agricoltura è prodotta rispettando l’ambiente.

